

# Ochucené hranolky

**Počet porcí:** 6

**Doba přípravy:** 45 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Oloupané brambory nakrájíme tak, abychom tvarově získali klasické hranolky. Bílky zlehka vyšleháme vidličkou a přidáme kořenící směs a pepř. Připravenou směsí polijeme hranolky. Dobře promícháme a posypeme moukou. Hranolky smažíme do zlatova. Hotové hranolky položíme na savý papír, abychom se zbavili přebytečného tuku. Ještě teplé hranolky posypte nadrobno nastrohaným sýrem. Podáváme jako přílohu nebo samostatně s ajvarem, kečupem či jinou omáčkou.

## Ingredience

- **Brambory** - 1000 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 50 g
- **Bílek** - 62 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3.5 g
- **Americké brambory 40 g** - 15 g
- **PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g** - 10 g
- **Olej slunečnicový** - 30 g

